

DOSSIER MASTER CLASS 2025

Ce dossier - construit par l'équipe du festival **Nourrir Liège et les Campus** - présente les différentes master class proposées dans le cadre du festival **autour de la transition alimentaire et de l'alimentation durable** avec comme thématique principale, le **One Health** (une seule santé). Cependant, il est également possible de proposer une masterclass avec un-e intervenant-e de votre choix, ou de nous contacter afin d'envisager, ensemble, une master class qui correspond mieux à votre cours.

CONTEXTE :

Du 10 avril au 20 avril 2025, l'équipe organisatrice (Ceinture Aliment-terre Liégeoise - Université de Liège - Arsenic2 - Centre d'Action Laïque) propose un festival consacré à la sensibilisation de la communauté de l'enseignement supérieur : **Nourrir Les Campus**.

Pendant ces onze jours, plusieurs types d'activités seront proposées sur de nombreux sites de l'enseignement supérieur pour accueillir de multiples expert-e-s et des master class (à savoir des conférences, débats, tables rondes, ateliers, ...).

Le **Festival Nourrir Les Campus** sera d'abord à destination de la communauté universitaire (étudiant-e-s, académiques, scientifiques, personnel administratif, technique et ouvrier,...) tout en restant ouvert à tous les publics. Durant ces deux semaines, le Festival donnera **l'opportunité aux enseignant-e-s de l'ULiège, des Hautes écoles (HEPL, HELMO, ESA St Luc, HEL, HECH, etc) et des établissements secondaires** d'accueillir dans leurs cours (dans leur classe ou dans l'un de leurs auditoriums respectifs) une **master class liée à l'une des thématiques liées à la transition alimentaire**.

Les master class/débats/rencontres proposés sur l'ensemble du Festival pourront être accompagnées d'**œuvres artistiques spécifiques** (théâtre, humour, expositions, films, ...). Des œuvres artistiques qui donneront la parole aux artistes, aux universitaires et à tout un chacun-e !

Cet événement est lié au [Festival Nourrir Liège](#) et vise à impliquer les campus dans la mise en question de nos schémas de production et de consommation alimentaire.

INSCRIPTION :

Vous trouverez ci-après **31 propositions de master class et 3 propositions de compléments artistiques**.

Pour programmer l'une de ces master class, merci de compléter ce formulaire avant le **31 janvier 2025**.

Lien vers le formulaire d'inscription : [ICI](#)

Nous prendrons ensuite rapidement contact avec vous pour confirmer la séance et en discuter les modalités pratiques.

Attention, certaines activités étant limitées en termes de jauge et de disponibilité, il est *possible que nous ne puissions plus répondre à vos souhaits*. *N'hésitez donc pas à vous inscrire le plus tôt possible*. Nous appliquerons le principe du premier arrivé, premier servi.

N'hésitez pas à énoncer dans le formulaire vos contraintes ou besoins particuliers ou à contacter directement les organisateurs aux adresses suivantes :

- > elisabeth@catl.be
- > thibaut.pregardien@student.uliege.be
- > info@nourrirliège.be

Nourrir Liège et Les campus

www.nourrirliège.be

TABLE DES MATIÈRES

1. Sécurité sociale et alimentation.....	4
2. Contentieux climatique.....	4
3. Le rôle des PME pour une transition durable	5
4. Droit et alimentation.....	5
5. Le climat et moi.....	5
6. Impact socioéconomique de l'agriculture urbaine.....	6
7. Communiquer la transition : des récits pour inspirer.....	6
8. Information et communication environnementale.....	7
9. Concilier circuits-courts et grande distribution.....	7
10. La transition alimentaire : une affaire de tous et toutes !.....	8
11. Bâtir l'alimentation.....	9
12. Humour et défense des terres.....	9
13. Permaculture : cultiver ses plantes pour sa santé.....	9
14. Océans sous pression : Pêche et sécurité alimentaire.....	10
15. Du pain sur la planche (Cuisines de collectivité).....	10
16. Prescription de nature et alimentation végétale.....	11
17. Brasseries durables.....	11
18. S'engager pour défendre ses terres.....	12
19. Quand on sème, c'est pour la vie. Comment le capitalisme s'approprie le vivant?.....	12
20. Art et alimentation ou comment illustrer la transition alimentaire pour convoquer le changement ?	13
21. Saveurs durables : Gastronomie moléculaire.....	13
22. Philosophie à table : repenser l'alimentation à l'ère du capitalisme dévorant....	14
23. Cultiver l'avenir : agriculture et climat face aux défis du siècle.....	14
24. Alimentation et bien-être : le goût de la santé.....	15
25. Alimentation et Politiques Publiques.....	15
26. Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).....	16
27. PFAS : Les Polluants Cachés dans notre alimentation.....	17
28. Aliments fonctionnels : rôle clé pour la nutrition-santé.....	17
29. La place de l'élevage au sein de la société.....	18
30. One Health et Microbiote : La Santé en Réseau.....	19
31. Co-création citoyenne dans les systèmes alimentaires.....	19
1. Nourrir l'Humanité - Acte 2.....	20
2. Aurélien Rigolet.....	21
3. Actrices de la résilience.....	21

LES MASTER CLASS CONFÉRENCES

Au sein de votre salle de cours ou bien dans une autre salle des campus de Liège.
Avec la possibilité, en introduction, d'une intervention théâtrale de 15 minutes
"Actrices de la résilience" ou d'une introduction par l'humoriste Aurélien Rigolet

1. Sécurité sociale et alimentation

Intervenants : Christine Mahy & Jean Faniel

- **Jean Faniel** : Docteur en sciences politiques, Il est directeur général du CRISP (Centre de Recherche et d'Information en Sciences Politiques). Ses principaux thèmes de recherche sont : la vie politique belge et son financement, les élections, la concertation sociale, le chômage et les politiques de l'emploi, les acteurs socio-politiques (partis politiques, syndicats, mouvements sociaux).
- **Christine Mahy** : Elle est l'une des grandes figures en Wallonie de la lutte contre la pauvreté, militante engagée en faveur d'une société plus collective et consciente de l'enrichissement par l'intégration des différences et la prise en compte des minorités. Assistante sociale de formation, elle a puisé ses convictions et son engagement dans l'action socioculturelle, d'abord en milieu rural dans la province de Luxembourg. Docteur Honoris Causa de l'ULG.

Cette master class explorera les racines historiques de la sécurité sociale et analysera ses différentes branches : pensions, chômage, allocations familiales, maladie-invalidité, maladies professionnelles et accidents du travail. L'importance de la sécurité sociale dans la lutte contre la pauvreté sera également mise en lumière, notamment à travers une réflexion sur ses enjeux actuels et ses perspectives d'évolution. Jean Faniel et Christine Mahy détaillerons les liens existant entre précarité, alimentation et santé de façon systémique et les dispositifs à mettre en place pour y remédier.

2. Contentieux climatique

- **Matthias Petel** : doctorant de l'UCLouvain à l'Institut pour la recherche interdisciplinaire en sciences juridiques (JURI), il a plus particulièrement écrit des articles qui analysent la mobilisation croissante des droits humains au sein du contentieux climatique à l'encontre des Etats.
- **Commission Environnement du Barreau de Liège** : fondée en 2019 suite au colloque "Une justice pour le climat ? Right(s) now !", la commission ambitionne de faire collaborer les acteur·rice·s du monde judiciaire, d'une part, ainsi que les organisations environnementales et académiques d'autre part.

Comment mettre les Etats face à leurs responsabilités juridiques en matière de climat ? Quels sont les leviers d'action et les procédures envisageables dans un monde où les émissions de gaz à effet de serre ne cessent d'augmenter ? Un·e membre de la Commission Environnement du barreau de Liège, ainsi que Matthias Petel, doctorant en sciences juridiques à l'UCLouvain tenteront de répondre à ces questions lors de leur master class.

3. Le rôle des PME pour une transition durable

Intervenants : François Boden & Entreprise liégeoise en alimentation durable

- **François Boden** : avocat au barreau de Liège et professeur de management environnemental à HEC, associé-fondateur du cabinet d'avocats Prollaxe, il est convaincu de la nécessité d'une transition. Il a initié le Bilan Carbone du cabinet en 2019 et l'a engagé dans une certification UNITAR visant à atteindre les ODDs des Nations Unies. Il a traversé l'Atlantique en course à la voile et ses dix ruches le passionnent.

Expliquer comment les entreprises peuvent réduire leur empreinte carbone liée à leur activité en incluant l'alimentation et s'aligner sur les Objectifs de Développement Durable (ODD). L'exemple du bureau d'avocats Parallaxe (Réalisation d'un Bilan Carbone, Stratégie environnementale intégrée, Sensibilisation et formation, Démarches concrètes) est prégnant à cette fin., ce dernier mettant en place plusieurs initiatives écoresponsables. A cette présentation s'ajoutera celle - plus spécifique- d'une entreprise liégeoise en alimentation durable.

4. Droit et alimentation

Intervenantes : Amélie Adam & les avocats de la Commission Environnement barreau de Liège

- **Amélie Adam** : Vice-présidente de la section droit commun du Bureau exécutif du Bureau d'Aide Juridique. Spécialisée en défense des droits humains et membre de la Commission Environnement du Barreau de Liège.
- **Commission Environnement du Barreau de Liège** : fondée en 2019 suite au colloque "Une justice pour le climat ? Right(s) now !", la commission ambitionne de faire collaborer les acteur-ric-e-s du monde judiciaire, d'une part, ainsi que les organisations environnementales et académiques d'autre part.

Comment articuler la défense des droits humains, l'alimentation et l'environnement ? Quels sont les enjeux liés à ce droit fondamental qu'est l'alimentation ? Amélie Adam, spécialiste de défense des droits humains et membre de la Commission Environnement du Barreau de Liège, sera accompagnée par d'autres éminents membres du barreau de Liège et ils tenteront, ensemble, d'apporter des éléments de réponse à ces questions au cœur des enjeux actuels de développement des sociétés.

5. Le climat et moi

Intervenants : Shifters Belgium

- Les **Shifters Belgium** : cette association agit pour la décarbonation de l'économie et apporte un soutien bénévole au centre de réflexion français *The Shift Project* qui regroupe plus de 250 membres aux profils variés, unis par leur conscience de l'urgence climatique et de la nécessité d'agir pour sortir de notre dépendance aux énergies fossiles. Attaché-e-s à une démarche ouverte, impartiale et d'une grande

exigence scientifique, ils et elles sensibilisent citoyen-ne-s et décideur-euse-s, mènent des travaux et proposent des solutions pour décarboner nos modes de vie, notre économie et nos politiques.

Cette master class des Shifters est destinée au grand public et est centrée sur les problématiques climatiques. L'objectif est de donner des ordres de grandeur et des leviers d'action pour diminuer notre empreinte carbone dans le quotidien, en fonction de nos propres contraintes. Les quatre grands thèmes évoqués sont : l'alimentation, la consommation, la mobilité et le logement. L'objectif est de permettre aux participant-e-s de connaître et de hiérarchiser des actions individuelles atteignables selon les réalités de chacun-e.

6. Impact socioéconomique de l'agriculture urbaine

Intervenant-e-s : Damien Deville & Blaise Hofmann

- **Damien Deville** est géo-anthropologue et, en parallèle à ses recherches, déploie l'écologie relationnelle en société à travers un archipel d'associations, d'acteur-rices, d'artistes et de penseur-euse-s en France et en Afrique de l'Ouest. En travaillant sur la relation à l'Autre et la diversité des territoires, Damien Deville cultive une pensée qui cherche à dynamiser l'anthropocentrisme et à défricher de nouvelles manières d'habiter les lieux.
- **Blaise Hofmann**, écrivain suisse, s'est illustré par son regard sensible sur le monde rural et les paysages, notamment dans son livre *Faire paysan*, qui explore les défis de l'agriculture moderne. Diplômé en Lettres, il a mené une vie riche et variée, en passant de berger à aide-infirmier, enseignant et journaliste. Récompensé par plusieurs distinctions littéraires, il s'est imposé comme une voix originale, reliant expériences humaines et enjeux environnementaux. Son travail, à la croisée de la littérature et de l'engagement, met en lumière les liens entre territoire, résilience agricole et alimentation durable.

*Dans cette master class, les écrivains Blaise Hofmann et Damien Deville proposent une réflexion croisée entre paysannerie et anthropologie. À travers l'enquête intime de Blaise Hofmann, issue de son ouvrage *Faire Paysan*, et les travaux de Damien Deville sur les liens entre humains et territoires, ils explorent les défis du monde rural face à la crise écologique et à l'urbanisation galopante. Ensemble, ils questionnent les tensions entre ruralité et urbanité, les transformations agricoles, et l'urgence de repenser nos relations à la terre et à la nature. Une rencontre inspirante au carrefour de l'écriture, de l'agriculture et de l'écologie.*

7. Communiquer la transition : des récits pour inspirer

Intervenants : Sarah Freres, Julien Vidal & Victoria Guillomon

- **Sarah Freres** : Journaliste pour le magazine indépendant *Imagine Demain le Monde* (Ecologie, Société, Nord-Sud), Prix Belfius de la presse 2017. Ses thèmes de prédilection sont les migrations, les droits humains, la justice climatique et les

enjeux environnementaux (souvent à travers un prisme sociétal) de manière plus large.

- **Julien Vidal** : Auteur français de plusieurs ouvrages dont le best-seller « Ça commence par moi ». Il a initialement suivi des études de droit et de politique internationale. Après avoir travaillé quatre ans dans l'humanitaire, il est maintenant impliqué dans une nouvelle dynamique ancrée dans le *crowd-acting*.
- **Victoria Guillomon** : autrice, podcasteuse et créatrice de contenu engagée, notamment à travers son podcast *Nouvel Œil*. Alliant réflexion et partage d'expériences, elle explore des thèmes comme la quête de sens, le lien au vivant et les transitions personnelles. Ses livres, conférences, et contenus inspirent une communauté en quête d'authenticité et de résilience face aux enjeux contemporains.

Comment sensibiliser aux impacts de notre consommation et promouvoir la transition écologique sans épuiser son public ? Cette master class réunira Sarah Freres, Julien Vidal et Victoria Guillomon pour un échange riche et inspirant. En mêlant leurs expériences et en croisant leurs médiums – de l'activisme terrain au podcast en passant par la création littéraire –, ils et elles abordent les clés d'une communication engageante sur les enjeux environnementaux. Les démarches individuelles et collectives seront mises en lumière, offrant des outils pratiques et des perspectives variées pour mieux agir et inspirer.

8. Information et communication environnementale

Intervenant-e-s : Gérard Piroton

- **Gérard Piroton** est docteur en Sciences Sociales de l'UCLouvain, actif au sein du réseau des Chercheur-euses-Associé-es d'Etopia. Il s'intéresse aux questions d'approche systémique et de complexité, à la politique, aux enjeux socio-écologiques et à l'intelligence collective. C'est un grand pédagogue et fin communicant capable de motiver le plus grand nombre.

Comment amener les citoyen-ne-s et les entreprises à agir dans un monde complexe qui fait face à une crise climatique sans précédent ? Quelle place laisser à l'intelligence collective et au mouvement bottom-up ? Voilà deux des nombreuses questions auxquelles tenteront de répondre Gérard Piroton, docteur en Sciences Sociales de l'UCLouvain et chercheur au sein d'Etopia, ainsi que Lou Valide, membre du collectif « Pour Un Réveil Écologique » lors de leur master class.

9. Concilier circuits-courts et grande distribution

Intervenant-e-s : Yuna Chiffolleau & Pierre-Alexandre Billiet

Programmée le jeudi 10 avril en après-midi aux auditoriums du centre-ville.

- **Yuna Chiffolleau** : sociologue et directrice de recherche à l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), elle est spécialiste des circuits courts alimentaires. Elle explore les dynamiques qui

rapprochent producteurs et consommateurs pour favoriser des modèles plus durables et équitables. À travers ses travaux, conférences, et publications, elle met en lumière les enjeux socio-économiques et environnementaux liés à nos systèmes alimentaires, en plaidant pour une transition agricole et alimentaire résiliente.

- **Pierre Alexandre Billiet** : Pierre-Alexandre Billiet est économiste et PDG du Gondola Group, une plateforme de référence pour les professionnels de la grande distribution et des biens de consommation en Belgique. Expert en consommation privée, il explore les dynamiques du secteur de la distribution, les défis de la durabilité et l'évolution des attentes des consommateurs. Dans son ouvrage *Consommation de crise*, il propose une analyse des modèles de surconsommation et réfléchit à des alternatives durables face aux crises économiques et environnementales.

Cette master class réunit Yuna Chiffolleau, sociologue spécialiste des circuits courts, et Pierre-Alexandre Billiet, expert en grande distribution, pour un dialogue inédit. À travers leurs perspectives complémentaires, ils exploreront comment ces deux modèles peuvent coexister et répondre aux enjeux contemporains : durabilité, accessibilité et évolution des comportements alimentaires. Une réflexion riche et pragmatique sur l'avenir de notre alimentation.

10. La transition alimentaire : une affaire de tous et toutes !

Intervenant-e-s : Christian Jonet, Céline Martin & Pierre Ozer

- **Christian Jonet** est licencié en sciences politiques de l'ULiège. Il s'implique depuis de nombreuses années dans les dynamiques liégeoises de transition. Il coordonne l'ASBL Ceinture Aliment-Terre Liégeoise depuis 2013 qui est reconnue comme un exemple de la transition alimentaire en Wallonie.
- **Céline Martin** est diplômée en philosophie de l'ULiège. Elle est coordinatrice de développement de projets dans le dispositif *Les Champs des Possibles* pour le Centre d'Action Laïque de la Province de Liège, et plus particulièrement impliquée dans la mise en place des Festivals « Nourrir » en Wallonie et à Bruxelles.
- **Pierre Ozer** est professeur à l'ULiège spécialisé dans la gestion des catastrophes naturelles, dans les conséquences des modifications environnementales sur la santé publique et dans les stratégies d'adaptation aux conséquences du changement climatique.

Un échange très dynamique sur la transition alimentaire qui a été testé et approuvé à de nombreuses occasions à Liège. Avec Christian Jonet (coordinateur de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise), Céline Martin (coordinatrice du dispositif Les champs des Possibles) et Pierre Ozer (ULiège) (Docteur en sciences géographiques). Un trio de personnalités liégeoises engagées en vue de montrer l'importance de la transversalité dans la question de la transition alimentaire. Ces trois intervenant-e-s travaillent dans l'associatif, le culturel, l'éducation permanente, l'évènementiel, la recherche, l'enseignement, l'économie sociale avec des centres d'intérêt touchant de multiples

domaines.

11. Bâtir l'alimentation

Intervenant-e-s : Lise Maruéjols & Catherine Clarisse

- **Catherine Clarisse** : Architecte et urbaniste, Catherine Clarisse est spécialisée dans la conception d'espaces durables et résilients. Avec plus de 15 ans d'expérience, elle a travaillé sur des projets mêlant architecture écologique, réhabilitation urbaine et intégration paysagère. Son approche systémique place l'humain et l'environnement au cœur des transformations spatiales, favorisant des solutions à la fois innovantes et respectueuses des écosystèmes.
- **Lise Maruéjols** : architecte et chercheuse, Lise Maruéjols est passionnée par les enjeux sociaux de l'habitat. Ses projets, souvent collaboratifs, explorent le rôle de l'architecture dans le renforcement des liens communautaires et la revalorisation des territoires marginalisés. Elle enseigne également dans plusieurs écoles d'architecture, partageant son expertise sur l'intégration sociale dans les processus de conception.

Catherine Clarisse et Lisa Maruéjols explorent le rôle de l'architecture dans la transition alimentaire. Cette master class propose une réflexion sur la conception d'espaces favorisant une alimentation durable : cuisines communautaires, marchés locaux, infrastructures agricoles en milieu urbain. À travers des exemples concrets, elles démontrent comment l'architecture peut transformer nos environnements pour soutenir des pratiques alimentaires plus résilientes, inclusives et écologiques.

12. Humour et défense des terres

Intervenant-e-s : Manon Lepomme & un-e représentant-e d'Occupons le terrain Liège

Disponible le lundi 15 et mardi 16 avril en soirée au centre de Liège

- **Manon Lepomme** : talentueuse humoriste belge, championne de l'autodérision. Sa proximité avec le public et son authenticité rendent chaque représentation unique et redoutablement efficace. Elle est aussi engagée et militante pour la biodiversité, fondatrice de l'ASBL *le bois d'à côté* qui a permis de préserver un espace vert de 14 000 m² situé à Flémalle-Grande.
- **Occupons le Terrain Liège** : ce réseau présent dans l'ensemble de la Wallonie depuis 2018, réunit des collectifs et des associations qui veulent résister aux logiques de bétonnage à tout crin, de rendement à court terme et de domination des intérêts privés.

Comment se mobiliser pour défendre la biodiversité ? De quelle manière agir au niveau d'une - voire de plusieurs - commune(s) pour préserver des terres agricoles ? Quelle place peut avoir l'humour (et la notoriété) pour appuyer une cause d'utilité publique ? Ce sont ces questions et d'autres auxquelles vont répondre l'humoriste Manon Lepomme et le collectif Occupons le Terrain Liège en croisant leurs regards pour un échange

dynamisant !

13. Permaculture : cultiver ses plantes pour sa santé

Intervenant-e-s : Anaïse Dacremont & Michael Dossin

- **Anaïse Dacremont** : Herboriste passionnée et praticienne sur le terrain, Anaïse Dacremont valorise l'utilisation des plantes médicinales pour favoriser une santé naturelle et durable. Elle allie tradition et savoir-faire contemporain pour inspirer chacun à intégrer les bienfaits des plantes dans son quotidien.
- **Michael Dossin** : Permaculteur engagé, Michael Dossin dirige la Micro Ferme du Bout du Monde, un lieu exemplaire où la permaculture devient une solution pratique et écologique. Son travail illustre comment l'agriculture peut contribuer à des systèmes alimentaires et environnementaux résilients.

Cette master class réunit Anaïse Dacremont, herboriste, et Michael Dossin, permaculteur, pour un échange inspirant autour des pratiques agricoles et médicinales. Ensemble, ils démontreront comment cultiver des plantes médicinales et alimentaires peut devenir un levier concret pour nourrir et soigner, tout en respectant les écosystèmes. Une plongée au cœur de la permaculture appliquée au bien-être.

14. Océans sous pression : Pêche et sécurité alimentaire

Intervenant-e-s : ONG foodwatch, Bloom Association, Anne-Sophie Roux, Emmanuelle Vibert

Déjà programmée le mardi 15 avril en matinée au Sart Tilman

- **ONG foodwatch**: Organisation internationale engagée pour la transparence alimentaire, Foodwatch dénonce les abus de l'industrie alimentaire et milite pour la protection des consommateurs face à des scandales sanitaires majeurs.
- **Raphaël De Wael** : Représentant de l'association fondée par Claire Nouvian, Raphaël est spécialiste de la défense des écosystèmes marins et de la lutte contre la surpêche industrielle.
- **Anne-Sophie Roux** : Chercheuse en écologie marine, elle se concentre sur les impacts environnementaux et sociaux des pratiques de pêche modernes, avec une expertise en durabilité.
- **Emmanuelle Vibert** : Journaliste environnementale, Emmanuelle a documenté de nombreux dossiers sur les océans et les ressources marines, en exposant les failles du système et en mettant en avant des solutions concrètes.

Cette master class propose une immersion dans les enjeux critiques liés à la pêche, la sécurité alimentaire et la santé publique. S'appuyant sur le scandale récent de contamination au mercure des poissons, révélé par Bloom et Foodwatch, les intervenants exploreront l'impact des pratiques de pêche sur les écosystèmes marins, la santé humaine et la sécurité alimentaire mondiale. Ils discuteront également des solutions pour préserver les océans tout en répondant aux besoins alimentaires croissants. Une

réflexion essentielle au croisement de la justice environnementale et sociale.

15. Du pain sur la planche (Cuisines de collectivité)

Intervenant-e-s : Quentin Spineux & Florence Henrard

- **Quentin Spineux** : boulanger et porteur de projet formations à la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, il est cofondateur de la coopérative *L'Amicale des Boulangers*, qui propose du pain artisanal au levain à Liège. Il est actuellement en charge d'une étude pour la création d'une filière de formation de boulangers artisanaux au sein du Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole.
- **Florence Henrard** : Responsable Cantines durables à la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. Après une carrière dans l'alimentation de collectivité en économie sociale, Florence est désormais la coordinatrice du Collectif Développement Cantines Durables pour la province de Liège.
- **Geneviève Zoïa et Laurent Visier** : Geneviève Zoïa est anthropologue et professeure à la Faculté d'Éducation de l'Université de Montpellier. Laurent Visier est sociologue et professeur à l'Université de Montpellier, où il dirige le département de sciences humaines et sociales de la Faculté de Médecine Montpellier-Nîmes. Ensemble, ils ont coécrit *Les Cuisines de la nation*, une enquête rigoureuse sur l'industrialisation des cantines scolaires en France, mettant en lumière les enjeux sociaux, culturels et politiques de l'alimentation scolaire.

Comment faire entrer l'alimentation durable dans les cantines durables ? Comment favoriser l'émergence de filières de pain durable en région liégeoise ? Et pourquoi pas lier les deux ? Il y a à tous les coups du pain sur la planche ! Cette master class sera présentée par des acteur.ice.s des cantines durables et des expert.es sociologues pour des regards croisés orientés solutions pour nourrir nos élèves et étudiants.

16. Prescription de nature et alimentation végétale

Intervenant-e-s : Sébastien Demange & Nolwenn Lechien

- **Sébastien Demange** est membre de l'Observatoire national des alimentations végétales (France), professeur à l'Université de Bordeaux et médecin généraliste.
- **Nolwenn Lechien** est diplômée de Sciences Po Paris. Elle a tout plaqué pour devenir éleveuse de cochons noirs dans le Gers. Un livre illustré, « Plutôt Nourrir - L'appel d'une éleveuse » (Tana Editions, 2022), raconte son histoire de militante face à l'agro-business, de l'alternative du mode de vie paysan, solidaire et joyeux.

Dans cette master class, Nolwenn Lechien, naturopathe, et Sébastien Demange, médecin généraliste et spécialiste des alimentations végétales, croisent leurs expertises. Ensemble, ils explorent les bénéfices des alimentations végétales sur la santé et partagent des pistes concrètes pour intégrer ces pratiques dans nos modes de vie. Entre approche médicale et naturopathique, cette rencontre met en lumière comment la nature peut devenir un allié thérapeutique puissant.

17. Brasseries durables

Intervenants : Bruno Bonacchelli & Stany Herman

- **Cédric Lemaire** est l'un des trois cofondateurs de la microbrasserie urbaine PULP, située à Bressoux, à Liège. Biochimiste de formation, il allie son expertise scientifique à une passion pour la bière artisanale et les produits locaux. Avec ses associés, biologiste et agronome, il revendique une approche ancrée dans la culture liégeoise en proposant des bières faites main qui célèbrent l'artisanat et la région, sans nostalgie ni clichés.
- **Stany Herman** est un des membres fondateurs de la Brasserie Coopérative Liégeoise, issue de financements citoyens, qui produit des bières bio à partir de matières premières locales à Lantin dont une houblonnière plantée par les coopérateurs.

Bières d'abbaye, micro-brasseries, bières locales, artisanales, industrielles, etc. : comment s'y retrouver face à tant de diversité ? Cédric Lemaire (Brasserie Coopérative PULP) et Stany Herman (Brasserie Coopérative Liégeoise) présenteront les étapes de fabrication de la bière, ainsi que les différents moyens existants et réalistes pour rendre sa production aussi durable que possible à l'heure actuelle. Ils aborderont également les avantages et inconvénients de la production de masse et de la production artisanale.

18. S'engager pour défendre ses terres

Intervenant-e-s : Benoît Biteau, Camille Étienne & Noémie Toth

- **Benoît Biteau** : paysan agronome bio dans les marais de la Seudre en Charente-Maritime, il est aussi spécialiste de gestion de l'eau, de génétique et d'écologie. Député européen depuis 2019, il est engagé pour défendre une agriculture paysanne, rémunératrice et favorable à la biodiversité, la santé et le climat.
- **Camille Étienne** : Porte-voix de la jeunesse engagée pour le climat et la justice sociale, Camille Étienne est une militante reconnue, conférencière et autrice. À travers ses prises de parole médiatiques et ses actions, elle sensibilise à l'urgence écologique et inspire des alternatives concrètes pour bâtir un futur plus durable.
- **Noémie Toth** : Permacultrice passionnée et formatrice, Noémie Toth accompagne particuliers et collectivités dans la conception de systèmes agricoles régénératifs. Installée dans une ferme expérimentale, elle explore et enseigne des techniques agroécologiques qui favorisent la biodiversité et une production respectueuse des sols et des écosystèmes.

Dans un contexte de crises climatiques et sociales, cette master class réunira trois voix emblématiques de la transition agricole : Benoît Biteau, Camille Étienne et Noémie Toth. À travers leurs parcours uniques – de la permaculture aux luttes institutionnelles en passant par l'activisme – ils et elles exploreront les défis de la défense des terres agricoles. Comment réinventer nos modèles pour assurer une agriculture respectueuse du vivant et des générations futures ? Quels outils pour mobiliser, sensibiliser, et agir collectivement ?

Cette session offrira des perspectives engagées et des exemples concrets pour bâtir un lien renouvelé avec la terre.

19. **Quand on sème, c'est pour la vie.** **Comment le capitalisme s'approprie le vivant?**

Intervenant : Corentin Hecquet

Cette master class conférence gesticulée se base tant sur son travail scientifique en sociologie (thèse de doctorat en sciences de l'environnement) que sur son expérience depuis plus de 10 ans dans le monde des semences.

Disponible les 11, 14, 16 et 18 avril 2025

Durée : 1h30 + 20 min de discussion.

TEASER EN LIGNE : <https://youtu.be/tBi5V-Q4BCA>

« Celui qui détient les semences détient la vie ». Mais qui détient les semences ? En 2016, l'entreprise Bayer rachète Monsanto pour 63 billions de dollars. Les semences ne sont-elles qu'une marchandise ? Comment une série d'orientations scientifiques, politiques, juridiques ont-elles conduit à la perte de biodiversité dans les champs ? Au nom de quoi, au profit de qui ?

Dans sa conférence gesticulée, Corentin Hecquet nous emmène dans l'histoire de l'appropriation des semences qui, au fur et à mesure, verrouille le système semencier et exclut toutes les variétés qui ne correspondent pas à une norme. Loin de s'arrêter aux constats amers d'une perte de biodiversité, Corentin raconte comment des personnes essaient de faire entendre une voix dissidente.

20. **Art et alimentation ou comment illustrer la transition alimentaire pour convoquer le changement ?**

Intervenantes : Shani Hanay et Chris Damaskis

- **Shani Hanay** : Après des études en anthropologie et un parcours professionnel dans le secteur de l'alimentation durable, elle s'est lancée dans une formation en animation et communication environnementale. Aujourd'hui illustratrice basée sur Liège, Shani prend part aux activités du Festival Nourrir Liège depuis quelques années.
- **Chris Damaskis** : Artiste multidisciplinaire, Chris Damaskis explore les intersections entre art, alimentation et écologie. À travers ses œuvres plastiques, installations et performances, il questionne les rapports entre humains et nature, les rituels liés à la nourriture et les enjeux contemporains de durabilité. Son travail, souvent collaboratif, s'ancre dans une démarche engagée et sensible, invitant à une réflexion collective sur nos habitudes alimentaires et leur impact sur le monde vivant. Il est également l'auteur de la BD à succès "Le champ des possibles".

L'art peut-il nourrir à la fois nos imaginaires et nos pratiques alimentaires ? Chris Damsakis et Shani Hanay, deux artistes engagés, explorent comment la création artistique peut sensibiliser aux enjeux écologiques et alimentaires. À travers *Le Champ des Possibles*, Damsakis illustre les récits de transitions agricoles, tandis qu'Hanay s'inspire de la "Fiction-Panier" d'Ursula K. Le Guin pour bâtir des narrations alternatives indispensables au changement. Cette master class questionnera nos histoires collectives : que veut-on raconter et valoriser pour imaginer un autre futur ?

21. Saveurs durables : Gastronomie moléculaire

Intervenant-e-s : Christophe Lavelle & Arabelle Meirlaen

Uniquement disponible le 10 et le 11 avril 2025.

- **Christophe Lavelle** : Chercheur au CNRS et au Muséum national d'Histoire naturelle, il est un spécialiste reconnu de l'alimentation et de la gastronomie moléculaire. Auteur de plusieurs ouvrages, il s'intéresse à la manière dont science et cuisine s'enrichissent mutuellement pour repenser nos pratiques alimentaires.
- **Arabelle Meirlaen** : Première cheffe étoilée de Belgique, elle est une pionnière de la cuisine intuitive, privilégiant des ingrédients de saison et des pratiques respectueuses de l'environnement. Sa démarche relie bien-être, nature et créativité pour une gastronomie durable et sensorielle.

Cette master class dévoile comment la gastronomie moléculaire peut transformer nos pratiques culinaires pour sublimer les saveurs tout en respectant la planète. De l'innovation scientifique aux choix d'ingrédients locaux et durables, ce duo inspirant montre comment créer des expériences gastronomiques qui allient technique, éthique et créativité. Une réflexion enrichissante sur l'avenir de notre alimentation.

22. Philosophie à table : repenser l'alimentation à l'ère du capitalisme dévorant

Intervenant-e-s : Olivier Assouly

Uniquement disponible le jeudi 10 et le vendredi 11 avril 2025.

- **Olivier Assouly** : Philosophe, essayiste et professeur, Olivier Assouly explore les liens complexes entre alimentation, éthique et société. Chercheur à l'Institut français de la mode et auteur de plusieurs ouvrages, dont *Le capitalisme dévorant* et *Goût et pouvoir*, il interroge les enjeux culturels, économiques et moraux de nos pratiques alimentaires. Assouly est un spécialiste reconnu des dynamiques entre nourriture et politique, et ses travaux apportent une réflexion critique sur la manière dont nos choix alimentaires façonnent le monde.

Dans un monde où l'alimentation est à la croisée des enjeux environnementaux, éthiques et économiques, cette master class menée par Olivier Assouly questionne notre rapport à la nourriture. En explorant la manière dont le capitalisme s'empare du goût et du pouvoir alimentaire, cette session offre une réflexion profonde sur les défis actuels :

surconsommation, durabilité, et transformation des pratiques. Une invitation à repenser notre manière de consommer et les implications philosophiques qui en découlent.

23. Cultiver l'avenir : agriculture et climat face aux défis du siècle

Intervenant·e·s : Serge Zaka

Disponible le mardi 15 et le mercredi 16 avril 2025.

- **Serge Zaka** : Serge Zaka est un agro-climatologue de renom, spécialiste des interactions entre agriculture, climat et biodiversité. À la croisée de la science et des pratiques agricoles, il s'investit dans la recherche de solutions pour adapter les systèmes agricoles aux défis climatiques. Auteur de nombreuses études sur la gestion des sols et l'impact des changements climatiques sur les cultures, il est également consultant auprès d'organisations internationales et enseignant en agroécologie. Ses travaux mettent en lumière l'importance de la résilience agricole face aux crises climatiques.

Cette master class, animée par Serge Zaka, explore les liens fondamentaux entre agriculture et climat. Quels sont les impacts du réchauffement climatique sur les systèmes agricoles ? Comment développer des pratiques durables capables de nourrir une population croissante tout en respectant les écosystèmes ? En s'appuyant sur des recherches de pointe et des exemples concrets, Serge Zaka abordera les stratégies d'adaptation pour une agriculture résiliente et durable, à l'avant-garde des enjeux écologiques et alimentaires de demain.

24. Alimentation et bien-être : le goût de la santé

Intervenant·e·s : Martine Cotinat et Linda Gray

- **Martine Cotinat** : Experte en nutrition et micro-nutrition, la Docteure gastro-entérologue Martine Cotinat est auteure de plusieurs ouvrages sur la cuisine santé. Son approche allie les principes de l'alimentation vivante et la recherche d'un équilibre optimal pour le corps. Elle se consacre à la transmission de savoirs pratiques permettant d'allier goût et bien-être à travers des recettes simples, saines et accessibles.
- **Linda Gray** : Spécialiste en nutrition et santé publique, Linda Gray est une praticienne de la nutrition qui milite pour une alimentation saine, locale et durable. Elle intervient régulièrement dans des conférences, ateliers et formations, prônant l'importance de l'équilibre alimentaire pour maintenir une bonne santé physique et mentale.

Cette masterclass réunira Martine Cotinat et Linda Gray pour aborder le lien entre alimentation et santé, en mettant en avant des pratiques culinaires qui favorisent le bien-être et préviennent les maladies. Elles partageront leurs approches

complémentaires sur la nutrition, la cuisine thérapeutique et comment intégrer des aliments sains dans notre quotidien pour renforcer nos défenses naturelles et maintenir un équilibre physique et mental optimal.

25. Alimentation et Politiques Publiques

Intervenant-e-s : Michel Demarteau et Adélaïde Charlier

- **Michel Demarteau** : Expert en politiques publiques, Michel Demarteau se concentre sur les enjeux de la régulation et des actions publiques liées à l'alimentation. Il intervient régulièrement sur la mise en place de stratégies de gouvernance durable en matière alimentaire. Il a été impliqué dans la création de politiques publiques ayant un impact sur la chaîne de valeur alimentaire, de la production à la consommation, en intégrant les dimensions sociales, économiques et environnementales.
- **Adélaïde Charlier** : Militante et activiste, Adélaïde Charlier est reconnue pour son engagement en faveur de la justice climatique et sociale. Elle est l'une des figures de proue du mouvement "Youth for Climate". À travers son travail, elle met en lumière la nécessité de réformer les politiques publiques pour faire face aux défis écologiques, et notamment ceux liés à l'alimentation durable. Adélaïde plaide pour des actions concrètes visant à transformer les pratiques alimentaires et agricoles, afin d'assurer un avenir plus équitable et respectueux de l'environnement.

Cette master class abordera l'interconnexion entre les politiques publiques et les enjeux alimentaires. Michel Demarteau et Adélaïde Charlier croiseront leurs expertises pour explorer comment les décisions politiques peuvent orienter la transition vers une alimentation plus durable et équitable. Entre réglementation et engagement citoyen, ils offriront un éclairage sur les leviers à actionner pour repenser les systèmes alimentaires à l'échelle publique.

26. Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)

Intervenant-e-s : Baptiste Mylondo, Jean-Yves Buron et Émilie Farcy

- **Baptiste Mylondo** : Baptiste Mylondo est économiste, spécialisé dans les systèmes alimentaires durables et les politiques publiques. Il analyse les impacts des systèmes alimentaires sur les inégalités sociales et l'économie circulaire. Ses travaux se concentrent sur la transition vers des modèles alimentaires durables, en particulier dans le cadre des politiques de sécurité sociale et de santé publique. Il intervient régulièrement dans des conférences sur la nécessité de repenser les systèmes alimentaires pour faire face aux crises écologiques et économiques.
- **Jean-Yves Buron** : Jean-Yves Buron est expert en sécurité sociale, se concentrant sur l'accès à une alimentation saine et durable dans le cadre des

systèmes de protection sociale. Il explore comment intégrer la nutrition et la justice sociale dans les politiques publiques de santé.

- **Émilie Farcy** : Émilie Farcy est coordinatrice de la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège (Madil). Engagée pour la transition alimentaire, elle travaille à promouvoir des systèmes alimentaires durables, équitables et accessibles à toutes et tous.

Lors de cette masterclass, Baptiste Mylondo, Jean-Yves Buron et Émilie Farcy aborderont les liens complexes entre les systèmes alimentaires durables et la sécurité sociale. En explorant la façon dont la sécurité sociale peut soutenir un accès équitable à une alimentation saine, durable et abordable, les intervenants mettront en lumière les enjeux de santé publique et les politiques sociales nécessaires pour répondre aux défis actuels. Ils discuteront des politiques publiques innovantes, des solutions pour lutter contre les inégalités alimentaires et de la façon dont ces systèmes peuvent participer à la transition vers une société plus juste et plus respectueuse de l'environnement.

27. PFAS : Les Polluants Cachés dans notre alimentation

Intervenant·e-s : Collectif Exaltia et Corinne Charlier

- **Terrence Exaltia** : Terrence Exaltia est membre du collectif Exaltia, un groupe de vulgarisation scientifique et d'activistes engagés dans la sensibilisation aux risques environnementaux et sanitaires liés aux PFAS. Fort de ses nombreuses publications sur le sujet, il met en lumière l'impact de ces substances chimiques, souvent présentes dans notre alimentation, et leur dangerosité pour la santé. Son travail vise à rendre les connaissances scientifiques accessibles à un large public et à pousser à des actions concrètes pour limiter l'exposition aux PFAS.
- **Corinne Charlier** : Corinne Charlier est Professeure ordinaire à l'Université de Liège, EuSpLM, Membre de l'Académie Royale de Médecine, Cheffe du Service de Toxicologie clinique, médico-légale, de l'environnement et en entreprise. Elle préside, ad intérim, le Conseil scientifique PFAS constitué fin 2023 par le gouvernement wallon.
- **Gauthier Eppe** : Professeur à l'Université de Liège et directeur de recherche en chimie environnementale, Gauthier Eppe est spécialiste des contaminants persistants, il contribue à mieux comprendre leur impact sur la santé humaine et les écosystèmes, notamment à travers des travaux sur la pollution chimique et ses implications.

Les PFAS, ces substances chimiques omniprésentes dans notre quotidien, représentent une menace invisible, notamment à travers leur présence dans notre alimentation. Cette master class, animée par le collectif Exaltia, et les professeurs Corinne Charlier et Gauthier Eppe, se concentrera sur les liens entre ces polluants environnementaux et nos habitudes alimentaires. À travers une série de publications et de recherches approfondies, les intervenants nous expliqueront comment ces substances toxiques se retrouvent dans nos produits alimentaires et les risques qu'elles posent à long terme

pour notre santé. Un sujet brûlant, essentiel pour comprendre comment notre environnement et nos choix alimentaires sont interconnectés.

28. Aliments fonctionnels : rôle clé pour la nutrition-santé

Intervenant·e-s : Wendy Muller & Ethika Spirulina

- **Wendy Muller (IIS Foodbooster)** : Wendy Muller est représentante de l'IIS FoodBooster, une initiative portée par l'Université de Liège et le CER Groupe. Le projet développe une filière wallonne innovante dédiée aux aliments fonctionnels, en mettant l'accent sur les prébiotiques, probiotiques, et peptides bioactifs, contribuant à une meilleure santé humaine et animale.
- **Ethika Spirulina** : Ethika Spirulina se spécialise dans la production durable et responsable de spiruline, une micro-algue riche en nutriments aux multiples bienfaits pour la santé humaine et animale. Reconnue pour ses propriétés fonctionnelles, la spiruline incarne le futur de l'alimentation nutritive et respectueuse de l'environnement.

Comment repenser l'alimentation pour allier plaisir, santé et durabilité ? Cette master class explorera le monde des aliments fonctionnels avec des expert·es de *Ethika Spirulina* et Wendy Muller du projet *IIS FoodBooster*. Ces initiatives innovantes ouvrent la voie à une nutrition nouvelle, capable de répondre aux défis de santé et de durabilité. En mettant en avant des solutions telles que la spiruline et les peptides bioactifs, cette rencontre décryptera le rôle clé des aliments fonctionnels dans notre quotidien, ainsi que leur potentiel pour transformer nos régimes alimentaires.

29. La place de l'élevage au sein de la société

Intervenant·e-s : L'ApaaqW, le Collège des Producteurs & Eleveo + un·e producteur·trice

- **ApaaqW** : L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaaq-W) promeut les produits agricoles et agroalimentaires de Wallonie, en valorisant les circuits courts, la qualité et la durabilité.
- **Collège des producteurs** : Organe de représentation des agriculteurs et producteurs wallons, le Collège des Producteurs favorise le dialogue entre producteurs, institutions et citoyens pour une agriculture plus durable et respectueuse des réalités du terrain.
- **Eleveo** : Plateforme de services aux éleveurs wallons, ELEVEO accompagne les professionnels dans l'amélioration des pratiques d'élevage, la gestion durable des exploitations et la valorisation des productions animales locales.
- **Philippe Chapaux** : Philippe Chapaux est vétérinaire et fervent défenseur de pratiques durables dans l'élevage et la santé animale. Il s'engage à promouvoir des solutions éthiques et respectueuses de l'environnement dans le secteur

agroalimentaire, tout en sensibilisant aux enjeux de bien-être animal et de durabilité.

Quel rôle joue l'élevage dans notre société et notre alimentation ? Cette master class réunit l'Apaq-W, ELEVEO, le Collège des Producteurs et un vétérinaire expérimenté et engagé, pour discuter des réalités de la production de viande en Wallonie et de ses impacts environnementaux. À travers des perspectives variées, nous aborderons des questions essentielles : Comment consommer de manière respectueuse de la planète et des éleveurs ? Quels sont les défis des filières locales face à la globalisation ? Pourquoi est-il crucial de s'interroger sur la provenance et les conditions d'élevage de la viande que nous consommons ? Un échange constructif pour mieux comprendre les pratiques actuelles, les enjeux globaux, et les efforts vers une production et une consommation plus durables. Un producteur·trice viendra apporter le récit concret de ses réalités quotidiennes et répondre aux questions.

30. One Health et Microbiote : La Santé en Réseau

Intervenant·e-s : Collectif Exaltia et Amandine Evrard

Programmée le jeudi 10 avril 2025 matin au Sart Tilman.

- **Terrence Exaltia** : Terrence Exaltia est membre du collectif Exaltia, un groupe de vulgarisation scientifique et d'activistes engagés dans la sensibilisation aux risques environnementaux et sanitaires liés aux PFAS. Fort de ses nombreuses publications sur le sujet, il met en lumière l'impact de ces substances chimiques, souvent présentes dans notre alimentation, et leur dangerosité pour la santé. Son travail vise à rendre les connaissances scientifiques accessibles à un large public et à pousser à des actions concrètes pour limiter l'exposition aux PFAS.
- **Amandine Evrard** : La Professeure Amandine Everard est chercheuse au Fonds de la Recherche Scientifique (FRS-FNRS-WEL Research Institute) en Belgique. Elle dirige une équipe au Louvain Drug Research Institute (LDRI) de l'Université de Louvain (UCLouvain), à Bruxelles, Belgique. Le principal sujet de recherche de son équipe est d'étudier comment les microbes intestinaux sont capables d'influencer les comportements alimentaires. Plus précisément, elle examine les interactions entre le microbiote intestinal, l'intestin et le cerveau dans le contexte de l'obésité et des troubles alimentaires.

Comment notre microbiote intestinal influence-t-il la santé humaine, animale et environnementale ? Cette master class, ancrée dans l'approche One Health, accueillera Amandine Everard, experte en interaction microbiote-cerveau, et le collectif Exaltia, reconnu pour ses travaux de transmission scientifique. Ensemble, ils exploreront les connexions entre alimentation, bien-être psychologique, et enjeux globaux de santé, en croisant perspectives académiques et illustrations concrètes pour mieux comprendre cet écosystème fondamental.

31. Co-création citoyenne dans les systèmes alimentaires

Intervenant-e-s : François Sonnet & Naïke Alberti

- **François Sonnet** : Fondateur du maraîchage participatif Le Champ des Possibles, François Sonnet explore les intersections entre agriculture, éducation et citoyenneté. Passionné par les projets participatifs, il œuvre à relier les individus à la terre en soutenant des initiatives agricoles durables et inclusives.
- **Naïke Alberti** : Chargée de projet chez *Autre Terre*, Naïke Alberti accompagne des projets solidaires et durables en agroécologie et économie sociale. Son engagement se concentre sur le soutien aux initiatives locales et internationales pour une transition écologique et équitable.

Les systèmes participatifs de garantie (SPG) proposent une alternative collaborative aux certifications traditionnelles, souvent inaccessibles aux petites structures. En impliquant producteurs, consommateurs et acteurs locaux, ces modèles créent des critères adaptés, renforcent la transparence et valorisent les pratiques agroalimentaires durables. Une solution pour allier équité, accessibilité et confiance en nos systèmes alimentaires.

LES MASTER CLASS ARTISTIQUES

Afin d'ouvrir les imaginaires, écrire de nouveaux récits, booster l'innovation, Arsenic2 et le CAL de la Province de Liège vous proposent différents formats artistiques hybrides mêlant art et science.

Les  uvres proposées peuvent être considérées comme des master class à part entière et peuvent également être une excellente introduction à l'une ou l'autre des master class proposées.

1. Nourrir l'Humanité - Acte 2

Un format sous chapiteau Arsenic2 au campus du Sart Tilman.

Dates : Le 10 avril 2025 de 14h   16h au Dick Annergan & le 15 avril 2025 de 11h30   13h30 au Théâtre Universitaire de Liège (TURLG)

Durée : 1h15 minutes + 30-40 minutes d'échanges avec le public.

Teaser : [ICI](#)

En 2011, un comédien fils d'agriculteur décide de créer un spectacle sur le monde agricole : NOURRIR L'HUMANITE C'EST UN MÉTIER.

Mais, en 10 ans, le paysage agricole a changé. Le modèle intensif ou conventionnel est toujours bien présent, cependant de plus en plus de personnes retournent à la terre et font le choix de produire autrement. Pour être au plus près de la réalité, la Compagnie Adoc est retournée sur les routes afin de recueillir de nouveaux témoignages. Que sont devenus les agriculteur-ric-e-s rencontré-e-s lors de la première création ? Et qui sont ces nouvelles personnes qui pratiquent une autre agriculture ? Pourquoi le font-elles ?

C'est pour continuer à rendre hommage à celles et ceux qui nous nourrissent que la

Compagnie Adoc vous présente aujourd'hui : NOURRIR L'HUMANITÉ – ACTE 2.

Conception : **Charles Culot** - Mise en scène : **Alexis Garcia** - Distribution : **Simon Drahonnet, Pauline Moureau** en alternance avec **Sarah Testa** et **Valérie Gimenez**

2. Aurélien Rigolet

Une introduction qui aborde des sujets sérieux avec un humour fin mais percutant. Une première partie pour concerner un public.

Quand : Entre le 10 et le 20 avril

Québécois installé en Belgique, il a organisé des ateliers humoristiques et de stand-up et est régulièrement en représentation, en particulier sur la thématique de l'environnement.

3. Actrices de la résilience

Un format d'intervention théâtrale Arsenic2 dans votre établissement qui peut introduire les différentes thématiques de master class.

Quand : Entre le 10 et le 20 avril

Durée : 20 minutes

« Aujourd'hui, beaucoup de signes pourraient nous faire penser que nous fonçons droit dans le mur. Mais est-ce réel ? Pouvons-nous faire autrement ? »

Deux comédiennes proposent un format court d'intervention théâtrale pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

*Mise en scène : **Alexis Garcia** - Distribution : **Sarah Blion, Elisabeth Rasson** en alternance avec **Élodie Vandenplas** et **Nathanaëlle Vandersmissen***

RAPPEL : Pour programmer une de ces master class, merci de compléter [ce formulaire](#) avant le 31 janvier 2025.

Lien vers le formulaire d'inscription : [ICI](#)

-

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à consulter régulièrement www.nourrirliege.be et nos réseaux sociaux facebook et instagram.